La Belle et la Blette

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td colspan="2">Contact</td></tr>
<tr><td>La Belle et la Blette</td><td>Chemin du Saugé prolongé La Riche 37520</td><td>2019</td><td colspan="2">06 16 82 07 29
labelleetlablette37@gmail.com</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="4">Qui est à l'initiative ?</td><td>Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="4">CLÉMENT ABRASSART : Directeur de La Belle et La Blette, 33 ans. Animateur et Guide nature, passionné de cuisine végétale, ancien compagnon en maraîchage agroécologique avec l'association « Fermes d'Avenir »

THIBAUT RIVIÈRE : Trésorier de l'association, 31 ans. Consultant biodiversité et guide ornithologue. Naturaliste passionné, engagé dans plusieurs associations locales de protection de la nature. Toujours à l'écoute de nouvelles initiatives en faveur de l'environnement.</td><td>Association à but non lucratif d'éducation populaire</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="3">Sources de financement</td><td>Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>Association déclarée</td><td colspan="3">Partenariat avec la Banque Alimentaire du 37

Participation des adhérents

Vente de paniers hebdomadaires aux adhérents

Dons du grand public</td><td>Non communiqué</td></tr>
<tr><td>Type d'actions menées</td><td colspan="5">1. Projet de création d'une conserverie d'ici printemps 2026
Récupération de denrées non commercialisées ou surplus de producteurs
Transformation des produits : l'espace de transformation sera installé au MIN de Tours, au printemps 2026

2. Depuis 2021 : collecte et de valorisation des invendus de pains de plusieurs boulangeries de Tours Métropole. « La fameuse bière « CO-PAIN », née de cette initiative, a été commercialisée avec la brasserie du Cyclope jusqu'en 2022. »

3. Création de deux jardins-vergers potagers sur la Riche depuis 2020</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td colspan="3">- Le verger permacole des îles noires : terrain de l’association sur les bords de Loire de 1 ha. Production diversifiée en agriculture biologique et régénérative : fruits, plantes aromatiques et légumes et lieu d’animation d’ateliers pédagogiques
- Le verger citoyen du Prieuré : terrain de la ville de la Riche, de 2000 m2, transformé en verger urbain en 2020, avec une plantation de petits fruits, d’arbres fruitiers (figue, pomme, poire, cerise, abricot, pêche) et de vivaces aromatiques (thym, verveine, menthe…). En accès et en cueillette libre. Le site appartient et est entretenu par la mairie.

4. Animations d’ateliers pédagogiques destinés :
- Au grand public : La cuisine végétale, Le jardinage au naturel, découverte de la biodiversité…
- Aux scolaires : animations et jeux autour de la biodiversité, du jardinage et de l’alimentation : tag végétal, jeux d’orientation nature…

5. Vente de paniers hebdomadaires aux adhérents : productions Bio issues du verger des îles noires : fraises, cassis, framboises, groseilles, baies de Chalef, mûres, raisins, kiwai, pommes, poires, figues, prunes + légumes et plantes aromatiques fraiches et séchées
Ventes sur site le jeudi soir de 17h à 20h, du 28 mai 2026 jusqu’à mi-novembre</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td>
<td>Comment se déroule la récupération ?</td>
<td>Périmètre de collecte des produits bruts</td>
<td>Logistique</td>
</tr>
<tr>
<td>Projet en cours

Partenariat avec la Banque Alimentaire du 37 pour récupérer des palettes de fruits et légumes</td>
<td>Projet en cours, mais volonté d’utiliser les produits locaux du territoire : denrées non commercialisées ou surplus de producteurs

Partenariat avec la Banque Alimentaire du 37 pour récupérer des palettes de fruits et légumes (elles seront données), dans le but de les transformer et de les redistribuer aux personnes en précarité alimentaire</td>
<td>Un salarié assure la gestion du verger permacole des îles noires avec le soutien ponctuel des bénévoles</td>
</tr>
<tr>
<td>Parties prenantes</td>
<td colspan="3">Consommateurs / Grand public / Scolaires / Bénévoles / Banque alimentaire du 37 / Adhérents / Association la Belle et la Blette / Structures de l’Aide alimentaire</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">Finalité</td>
<td colspan="2">Objectifs principaux</td>
<td>Publics bénéficiaires</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">Lutter contre le gaspillage alimentaire par la transformation des denrées périssables
Améliorer l’autonomie alimentaire</td>
<td>Consommateurs et grand public
Enfants et jeunes</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Projet en cours
Biscuits salés et sucrés, et fruits et légumes transformés : confitures soupes, coulis, conserves, …</td><td>Objectif de fournir les conserves aux circuits de la solidarité alimentaire, comme la Banque Alimentaire du 37, des épiceries solidaires…
Les producteurs désireux de valoriser leurs surplus saisonniers</td><td>Aucun, projet en cours</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="3">La Belle et la Blette est une association basée à La Riche qui développe depuis 2020 des projets autour de l’autonomie alimentaire, de l’agriculture urbaine et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle anime des jardins-vergers en permaculture, des ateliers pédagogiques pour le grand public et les scolaires, ainsi qu’un chantier de collecte et de valorisation des invendus de pain à l’origine de la bière anti-gaspi « CO-PAIN ». L’association commercialise également des productions locales (fruits, légumes et aromatiques) issues de son verger en circuit court. Dans la continuité de ces actions, elle porte un projet de conserverie dont l’ouverture est prévue au printemps 2026 au MIN de Tours, afin de transformer des surplus et invendus agricoles en produits valorisés, dont une partie sera destinée aux circuits de l’aide alimentaire.</td></tr>
<tr><td>Enjeux et questions soulevées</td><td colspan="3">- Comment financer le lancement de la conserverie (achat de matériel, normes sanitaires, aménagement du local, chambres froides, énergie, conditionnement, véhicule logistique…) ?
- Une conserverie anti-gaspillage peut-elle atteindre un équilibre économique uniquement grâce à la vente des produits transformés ?
- Les subventions publiques sont-elles indispensables au démarrage de ce type d’initiative ?
- Faudra-t-il dissocier les autres activités de l’association de l’activité de conserverie ? Un changement de statut ou de forme juridique sera-t-il nécessaire ?
- Comment faire connaître la conserverie et le projet auprès des producteurs afin de développer des partenariats et des approvisionnements réguliers ? Quels métiers et savoir-faire sont nécessaires pour faire fonctionner une conserverie solidaire ?
- Quels volumes de surplus agricoles seront nécessaires pour assurer la viabilité de l’activité ?
- Comment organiser la logistique de collecte des invendus et surplus agricoles ?
- Quel partenariat avec la Banque alimentaire 37 ?</td></tr>
</table>